

УДК 664.143

Кінаш Д. – ст. гр. ХО<sub>мз</sub>-61

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ВІДСАДОЧНІ МАШИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧИВА**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Куц В.П.

Kinash D.

*Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University*

## **DEPOSITING MACHINES IN BISCUITS PRODUCTION**

Supervisor: Kutz V.P.

Ключові слова: вироби кондитерські, виробництво, машини.

Key words: pastry, production, mashines.

Кондитерські вироби – харчові продукти, зазвичай, з великим вмістом цукру, відрізняються високою калорійністю і засвоюваністю, приємним смаком і ароматом. Для приготування кондитерських виробів використовують різноманітні види харчової сировини – цукор, патоку, мед, фрукти і ягоди, пшеничне (рідше вівсяне, соєве, кукурудзяне, житнє) борошно, молоко і масло, жири, крохмаль, какао, горіхи, яйця, харчові кислоти, желуючі і ароматизуючі речовини, які обробляють різними механічними та термічними способами. Висока харчова цінність кондитерських виробів обумовлена значним вмістом у них вуглеводів, жирів і білків.

У залежності від використовуваних інгредієнтів кондитерські вироби діляться на дві основні групи: цукристі та борошняні.

Борошняні вироби займають велику питому вагу в загальному виробництві кондитерських товарів (понад 40%) і різноманітні за складом і властивостями. Залежно від рецептури і способу виробництва їх поділяють на групи: печиво цукрове, зтяжне, здобне; крекер (сухе печиво) і галети; пряники; вафлі; тістечка і торти; кекси і ромові баби; борошняні східні солодоші.

Цукрове печиво – прекрасне частування до чаю, розсипчасте, добре набухає, солодке на смак. Печиво готується за класичними рецептурами із застосуванням традиційної сировини (борошна пшеничного вищого і першого гатунку, вершкового маргарину, інвертного і цукрового сиропу, цукрової пудри, меланжу, сухого молока, ароматизаторів, ідентичних натуральним, розпушувачів.) Відсадочні машини використовуються для формування кондитерських виробів. Тісто з тістової заготовки формується за допомогою відсадки. Воно захоплюється із бункера валиками, що прикручуються, і продавлюється під їх дією через отвір формувальної матриці. За допомогою цих машин можна виготовляти кондитерські вироби як різноманітної форми, так і різні за вагою.

Відсадочні машини бувають одно бункерними і двобункерними. Одно бункерна відсадочна машина використовується для виготовлення кондитерських виробів з бісквітного, пісочного і заварного тіста, відрізного тіста, одноколірного печива, а також виробів із білкових мас. Двобункерна відсадочна машина виготовляє всі вищезгадані кондитерські вироби, а також двоколірне печиво та кондитерські вироби з начинкою. Відсадочні машини дозволяють випускати широкий асортимент продукції, працюють майже безшумно на різних швидкостях.